Pissaladière

Plat | 4 portions

Pissaladière niçoise facile et rapide.

Ingrédients

- **450g** oignons en cube picard
- tapenade noire
- graines de fenouil
- **1** pâte brisée
- Anchois
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

1.
   - Dans une grande poêle, faire revenir les oignons sans huile juste avec du sel, cela accélère leur perte d’eau.
   - Une fois l’eau évaporée, ajouter un peu d’huile d’olive et laisser jusqu’à ce que les oignons colorent.
   - Étaler la pâte brisée sur une plaque et tartiner de la tapenade en laissant 1 cm sur les bords. Parsemer quelques graines de fenouil.
   - Étaler les oignons sur la pâte et ajouter quelques filets d’anchois.
   - Enfourner 20 minutes à 190°C

Tags

rapide | festif | méditerranéen | estival | facile | français